

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»
Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Направление подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организации общественного
питания»

Направленность (профиль) подготовки
«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: д. с.-х.н., профессор  М.М.Салманов

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор  М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

Содержание

1. Цели и задачи дисциплины
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
5. Содержание дисциплины
 - 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах
 - 5.2. Тематический план лекций
 - 5.3. Тематический план практических занятий
 - 5.4. Содержание разделов дисциплины
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
7. Фонды оценочных средств
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
11. Информационные технологии и программное обеспечение
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины. Усвоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности

Задачи дисциплины включают:

Изучение: Состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.

Овладение практическими навыками:

Умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК – 1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства про-	ИД-1 ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюде-	Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения;	основополагающие товароведные характеристики, классификацию и ассорти-	использовать нормативно-правовую документацию для оценки качества	навыками применения основных методов исследования качества

	дукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ние правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	мент продовольственных товаров; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения	продовольственных товаров; определять показатели качества товаров	продовольственных товаров на соответствие установленным нормам
		ИД-2 ПК1 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	основополагающие товароведные характеристики, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения	использовать нормативно-правовую документацию для оценки качества продовольственных товаров; определять показатели качества товаров	навыками применения основных методов исследования качества продовольственных товаров на соответствие установленным нормам
		ИД-3 ПК-1 Внедряет системы	Товароведение однородных	основополагающие товаровед-	использовать нормативно-	навыками применения ос-

		управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	групп товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	ные характеристики, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения	правовую документацию для оценки качества продовольственных товаров; определять показатели качества товаров	новых методов исследования качества продовольственных товаров на соответствие установленным нормам
--	--	---	---	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.07 Товароведение продовольственных товаров входит в Блок вариативных дисциплин – часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Химия; Пищевая микробиология; Физико-химические свойства и методы контроля качества; Процессы и аппараты пищевых производств; Пищевые и биологические активные добавки

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№	Наименование обеспечивающих (последую-	№№ разделов
---	--	-------------

п/п	щих) дисциплин	(тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
2.	Технология специальных видов питания	+	+
3.	Тара и упаковочные материалы	+	+
4.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
5.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
7.	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
9.	Санитария и гигиена питания	+	+
10.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
12.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
13.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
14.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		2 (3)
Общая трудоемкость, час	360	360
зачетные единицы	10	10
Аудиторные занятия, в т. ч.	162 (8) *	162 (8) *
лекции	36 (4) *	36 (4) *
практические занятия	126 (4) *	126 (4) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	162	162
реферат	54	54
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	54	54
самостоятельное изучение тем	54	54
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения	168(4)*	18 (4)*	70 (4)*	80
2.	Раздел 2 Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	156 (4)*	18 (4)*	56(4)*	82
Промежуточная аттестация		36			36
Всего		360 (16)*	36 (8)*	126 (8)*	162

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения		
1	Введение в товароведение продовольственных товаров	2
	Товароведная характеристика зерна, муки, хлеба и хлебобулочных изделий	2 (2)*
	Товароведная характеристика круп и макаронных изделий	2
	Товароведная характеристика свежих овощей	2
	Товароведная характеристика свежих плодов, ягод	2 (2)*
	Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	2
	Товароведная характеристика сахара, меда, и шоколада.	2
	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4
2. Раздел Товароведение однородных групп товаров животного происхождения		
2	Товароведная характеристика молока и сливок.	2
	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	2 (2)*
	Товароведная характеристика масла и сыра	2

	Товароведная характеристика пищевых жиров	2
	Товароведная характеристика мяса убойных животных	2
	Товароведная характеристика мясных изделий	2 (2)*
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	4
	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	2
Всего		36 (8)*

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1. Раздел Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения		
1.	Определение пищевой, биологической, энергетической ценности пищевых продуктов	6
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества муки по показателям предусмотренным нормативными документами	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей в соответствии с требованиями нормативной документации.	8 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов и ягод в соответствии с требованиями нормативной документации.	8 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества переработанных плодов и овощей в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе по показателям предусмотренным нормативными документами.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сахара, крахмала и меда в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества растительных масел и маргарина в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
2. Раздел Товароведение однородных групп товаров животного происхождения		

2	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров в соответствии с требованиями нормативной документации.	8 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сыра и коровьего масла в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных консервов в соответствии с требованиями нормативной документации.	12 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации.	12
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента, оценка качества рыбы в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества яиц и яйцепродуктов в соответствии с требованиями нормативной документации.	8
ИТОГО:		126 (8)*

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение в товароведение продовольственных товаров	Принципы и методы товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. История и направление развития товароведения. Понятие классификации, ее цели, методы и правила. Классификация товаров в соответствии с ГОСТами. Кодирование товаров. Изучение видов и структуры штриховых кодов товаров. Понятие об основополагающих товароведных характеристиках товаров	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика муки, хлеба и хлебобулочных изделий	Ассортимент и пищевая ценность муки. Требования к качеству муки. Упаковка и условия хранения муки. Производство зерна - основа формирования продовольственного фонда страны. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество муки, хлеба и хлебобулочных изделий	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика круп и макаронных изделий	Ассортимент и пищевая ценность крупы. Виды круп, их назначение, кулинарное использование и показатели качества. Упаковка и условия хранения крупы. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Особенности химического состава зерна различных культур. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество и крупы. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка и условия хранения макарон. Характеристика сырья и способов производства и их влияние на качество готовых изделий. Оценка качества макаронных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика свежих овощей	Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей. Видовые особенности и характеристика клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных овощей (капустных, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых и десертных). Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Классификация переработанных овощей. Ассортимент и оценка качества овощных консервов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных овощей. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных овощей. Условия и сроки хранения. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная ха-	Классификация свежих плодов. Видовые особенности и товароведная характеристика раз-	ИД-1ПК – 1

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	характеристика све- жих плодов и ягод	личных групп свежих плодов. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Видовые особенности и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах. Понятие съемной и потребительской зрелости. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования. Ассортимент и оценка качества плодовых консервов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.	ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная ха- рактеристика саха- ра, меда, и шокола- да.	Сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, характеристика и оценка качества. Мед. Пищевая ценность классификация оценка качества, условия хранения. Шоколад и какао-продукты. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества. Способы фальсификации меда. Способы фальсификации шоколада. Способы фальсификации какао-продукты. Заменители сахара и подсластителей	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная ха- рактеристика вкусо- вых товаров.	Виды пряностей и приправ, использование, значение в питании, оценка качества. Чай. Классификация. Особенности химического состава различных видов чая характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Кофе. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность, оценка качества, условия и сроки хранения. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества. Кофе растворимый: особенности производства, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы фальсификации чая. Способы фальсификации кофе. Крахмал. Основы производства. Ассортимент. Экспертиза. Дефекты. Хранение. Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Виноградные и плодовые вина. Классификация, оценка качества виноградных вин. Пиво. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества. Ром и виски (особенности производства, классификация, ассортимент, оценка качества). Бренди из виноградного сырья, бренди из плодового и ягодного сырья, бренди из яблок (ассортимент, оценка качества). Коньяк: ассортимент, особенности производства, оценка качества.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
2	Товароведная ха- рактеристика моло-	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и химический состав молока. Экспертиза качества и пороки молока. Химический состав и пищевая ценность питьевых сливок.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	ка и сливок.	Ассортимент, характеристика основных видов, оценка качества. Сыры: классификация, характеристика отдельных групп, экспертиза, хранение. Ассортимент мороженого, характеристика основных видов молока и сливок, оценка качества. Способы фальсификации молока и методы ее определения. Способы фальсификации сливок.	ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов.	Классификация, ассортимент, оценка качества и пороки кисломолочных напитков. Творог и творожные изделия: классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества и пороки. Сметана: классификация, характеристика, ассортимент, условия хранения. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии Способы фальсификации творога. Способы фальсификации сметаны.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика масла и сыра.	Масло Состав и потребительская ценность коровьего масла. Оценка качества, условия хранения. Сыры: классификация, ассортимент, оценка качества, пороки условия хранения. Видовые особенности некоторых сыров. Товароведная характеристика рассольных сыров. Товароведная характеристика кисломолочных сыров. Способы фальсификации масла. Способы фальсификации сыров.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика пищевых жиров	Пищевые жиры: Классификация, пищевая ценность и значение жиров в питании человека. Растительные масла: Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, дефекты и хранение маргарина. Майонез. Сырье, основы производства. Товароведная характеристика. Маргариновая продукция, основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения Спреды: основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения. Роль жиров в питании человека.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика мяса убойных животных.	Морфологический и химически состав мяса. Пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе . Загар мяса: причины, признаки загара предотвращение. Характеристика парного мяса и пригодность его для производства мясных товаров и кулинарной обработки. Охлажденное и замороженное мясо. Особенности оценки качества. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Транспортирование и хранение мяса Требования к качеству. Клеймение и маркировка мяса. Особенности продуктов распада и реакция среды мяса. Доброкачественность мяса.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная ха-	Колбасы. Классификация, характеристика, оценка качества, условия хранения. Субпродукты.	ИД-1ПК – 1

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	характеристика мясных изделий.	Виды и категории, кулинарное использование, оценка качества. Мясные полуфабрикаты. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Способы фальсификации колбас. Товароведная характеристика мясных консервов. Особенности химического состава и лечебное значение субпродуктов. Классификация копченостей в зависимости от сырья. Вареные колбасы, технология, ассортимент. Полукопченые, сырокопченые колбасы и копчено-вареные особенности производства. Основной ассортимент.	ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Химического состава. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Живая товарная рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества. Мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества. Показатели качества и основные признаки, характеризующие болезни живой товарной рыбы. Способы охлаждения рыбы и экспертиза ее качества. Способы посола, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Копченые рыбные продукты. Виды и способы копчения, характеристика, ассортимент, оценка качества. Икорные продукты. Химический состав, биологическая и пищевая ценность икры, оценка качества, условия хранения. Теоретические основы сушки рыбы как способа консервирования рыбы. Классификация рыбных консервов и суть процесса их производства. Экспертиза качества.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1
	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Строение куриного яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация куриных яиц. Пищевые дефекты и брак. Оценка качества, условия хранения куриных яиц. Яйцо: индекс формы яйца; скорлупа строение, окраска. Изменение прочности яйца при хранении. Породы яйца их роль и расположение. Принцип классификации яиц: по категориям, условиям, срокам хранения.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Коли- чество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источни- ка)		
			основ- ная (из п.7 РПД)	допол- нитель- ная (из п.7 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.8 РПД)
1.	Тара и упаковочные материа- лы: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки.	14	1-10	1-15	1-16
2.	Компоненты химического со- става продовольственных то- варов: эфирные масла, крася- щие вещества (значение, со- держание, свойства, влияние на качество и сохранность продовольственных товаров).	14	1-10	1-15	1-16
3.	Фруктово-ягодные кондитер- ские изделия: классификация, характеристика отдельных групп.	14	1-10	1-15	1-16
4.	Безалкогольные напитки: классификация, характери- стика отдельных групп, эксперти- за качества, показатели без- опасности, хранение.	14	1-10	1-15	1-16
5.	Конфетные изделия: класси- фикация, характеристика от- дельных групп, экспертиза ка- чества, показатели безопасно- сти, хранение.	14	1-10	1-15	1-16
6.	Молочные консервы: класси- фикация, экспертиза качества, маркировка, хранение.	14	1-10	1-15	1-16
7.	Товароведная характеристика растительных масел, способы идентификации, маркировка,	14	1-10	1-15	1-16

	сроки и условия хранения.				
8.	Товароведная характеристика мяса битой птицы.	14	1-10	1-15	1-16
9.	Икра рыб и нерыбные продукты моря: классификация, пищевая ценность, экспертиза качества, способы фальсификации, хранение.	16	1-10	1-15	1-16
10.	Изучение маркировки мясных, плодоовощных и молочных консервов.	16	1-10	1-15	1-16
11.	Идентификация и фальсификация отдельных групп продовольственных товаров (анализ наиболее характерных экспертиз).	16	1-10	1-15	1-16
Всего		162			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

а) Основная литература:

1 Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718>

2 Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258743>

3 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

4 Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2011. - 416с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0

5 Елисеева, Л. Г. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 с. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392435>

6 Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277601>

7 Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134399>

8 Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771> .

9 Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93520> . —

10 Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и [др].; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2014. - 930с. - ISBN 978-5-394-01955-5 :

б) Дополнительная литература:

1Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

2Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718>

3Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117802>

4Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : практикум: учебное пособие. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 240с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1773-5 :

5Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2013. - 592с. - ISBN 978-5-394-02110-7 :

6Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2009. - 592с. - ISBN 978-5-91131-495-8 :

7Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва; Ростов-на-Дону : ИКЦ "МарТ" МарТ, 2004. - 992с. - (Товароведение и экспертиза). - ISBN 5-241-

00326-6 :

8 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова, А.С. Туров. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 680с. - ISBN 5-241-00087-9 :

9 Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277547>

10Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>.

11Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654> .

12Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>

13Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01955-5..

14Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2013. - 592с. - ISBN 978-5-394-02110-7 :

15Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2011. - 416с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0 :

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
7. www.ozproru.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
9. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.
10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного ма-

териала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с

книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств в Приложении 1

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

11 Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718>

12 Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258743>

13 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных

товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

14 Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2011. - 416с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0

15 Елисеева, Л. Г. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 с. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392435>

16 Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277601>

17 Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134399>

18 Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771> .

19 Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93520> . —

20 Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и [др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2014. - 930с. - ISBN 978-5-394-01955-5:

б) Дополнительная литература:

1 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

2 Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718>

3 Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117802>

- 4 Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : практикум: учебное пособие. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 240с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1773-5 :
- 5 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2013. - 592с. - ISBN 978-5-394-02110-7 :
- 6 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2009. - 592с. - ISBN 978-5-91131-495-8 :
- 7 Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва; Ростов-на-Дону : ИКЦ "МарТ" МарТ, 2004. - 992с. - (Товароведение и экспертиза). - ISBN 5-241-00326-6 :
- 8 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова, А.С. Туров. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 680с. - ISBN 5-241-00087-9 :
- 9 Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277547>
- 10 Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>.
- 11 Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>.
- 12 Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>
- 13 Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01955-5..
- 14 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2013. - 592с. - ISBN 978-5-394-02110-7 :
- 15 Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2011. - 416с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0 :

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Жур-

нал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

7. www.ozpprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

9. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

14. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г

3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести

записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то

важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в

устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11 Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое),используемое в учебном процессе

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
--	--

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.- ежегодное пролонгирование.
OfficeStandard 2010	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8 Professional	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 7 Professional	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. ApacheOpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
LibreOffice is Free Software	Свободное программное обеспечение LibreOffice, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – «TheDocumentFoundation».
Условия предоставления услуг GoogleChrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
MozillaFirefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – IgorPavlov.
AdobeAcrobatReader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - AdobeSystemsIncorporated https://www.adobe.com/ru
Turbo Pascal School Pak	В свободном доступе : http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
PascalABC.NET	В свободном доступе : http://mmcs.sfedu.ru/
ПП «1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ(2190103807618)	ООО «Рарус-Софт», Лицензионный Договор № АДР-23269 от 13 июля 2018 г.
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstationsидругиеантивирусныепрограммы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12 Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надписываются ассистентом.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора по учебной работе и ДО

_____ *О.А. Османов*

« ____ » _____ 20__ г.

В программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					